

熊本の味

李 筱璇

LI XIAOXUAN

私は2年前に熊本に来ました。夏目漱石は「森の都」と呼ばれる自然環境と都市が両立するこの町を好きになりました。私は熊本の質朴な人々が好きです。学校の真面目な先生やアルバイトで会った優しい店長など、これは熊本がくれた大切な思い出です。

しかし、私が1番夢中になったのはこの土地で育てられた良質の食材です。主食であるお米は熊本だけでなく別の都市でも販売されています。作るのが簡単で、栄養も豊富である伝統的な和式朝食である卵かけご飯に、良質のお米はぴったりです。また、阿蘇山のおかげで美味しい牛乳と水が飲めます。近くのコンビニの牛乳でも、ミルクのまろやかさが感じられます。舌と上顎の間に滑らかさ、薄い甘味が舌の先から広がります。牛乳のおいしさに癒された私は、阿蘇山に行ってみようと思い、阿蘇に向かいました。

バスに乗って熊本を出ると、沿道には大地が広がって、木造の家がその中に建てられていて、静かで穏やかな風景が広がっていました。実は、その日はあいにくの天気でした。それで、火山口の白い煙は雲か火山の蒸気か見分けられず、期待に反して火山は見られませんでした。ところが、そこで売られていたアイスクリームを食べたところ、新鮮で店に並んでいる商品の味と全然違いました。質感は柔らかく、甘すぎず、素材をより強調しています。それで、わざわざ阿蘇まで行った甲斐があったと思いました。

また、熊本では季節ごとの旬の果物が豊かです。

例えば、春のイチゴ、夏のスイカ、秋の栗と柿、冬のみかんです。私は秋が特に好きです。秋の気候はだんだん寒くなるので、人々はどうしても気落ちします。私はこの季節に熊本の特産品を買って、家に帰って料理するのが好きです。オレンジとりんごでホットワインの鍋を沸かしたり、栗と砂糖とバターを煮たりしました。栗の独特の甘さとバターの香りは、私が一人で外国でもの冬は寒くないことを感じさせます。これは熊本の食べ物が私にくれた暖かな力です。

それから、日本では、季節の農産物を使った季節限定の商品をよく目にします。栗に関連する季節限定商品もたくさんあります。モンブランをはじめ、栗風味の乳製品には多くの種類があります。私は特に日本の季節限定の考え方が好きです。これは季節の変化とともに旬の食材も変わることへの認知の表れであり、食材への敬意だと思えます。食材に対する「一期一会」の深遠な意味も込められていると思います。果物が熟すまでの時間は常に短いので、人々は常に保つ方法を考えます。私もこの精神を学び、秋の栗の甘さをもう少し長持ちさせたいと思い、黒茶栗ペーストを作りました。

熊本では美味しいものをたくさん食べてきたので、次のシーズンが楽しみになり、コンビニの季節限定商品を楽しみにしています。食べ物はその土地の解釈です。食べ物を探求することで、熊本の魅力もさらに理解できると思います。